

CULTURA ALTERNATIVA

A nova vitivinicultura brasileira de vinhos finos

O segmento de vinhos finos da vitivinicultura brasileira experimenta atualmente uma importante expansão, com a recente implantação de vinhedos em novas regiões, a maioria delas sem histórico de produção vitivinícola. As principais são: Campos de Cima da Serra, Serra do Sudeste, Campanha Meridional e Campanha Oriental (RS), Planalto Catarinense (SC) e Vale do Submédio São Francisco (PE/BA).

As novas regiões vitivinícolas apresentam características naturais (clima e solo) distintas e surgiram pela implantação de projetos altamente tecnificados, em sua grande maioria. Os vinhedos são constituídos de variedades nobres, clones qualitativos, sistemas de condução verticais, com espaçamento, arquitetura da copa e controle do vigor das plantas e da produtividade de modo a obter um máximo de qualidade da uva para vinificação.

O surgimento das novas regiões vitivinícolas brasileiras contribuiu para o aparecimento de novos conceitos de produtos, entre os quais destacam-se os chamados vinhos finos de altitude, produzidos a partir de uvas cultivadas entre 800m e 1.400m de altitude. Os principais vinhedos são encontrados em São Joaquim, Campos Novos e Caçador (SC) e em Vacaria e Monte Alegre dos Campos (RS).

Os vinhos finos de altitude ainda não representam valores significativos em termos de volume produzido. Entretanto, têm rapidamente ganhado reconhecimento e notoriedade entre os consumidores de vinhos finos. As principais razões desse fenômeno são:

1. As temperaturas nessas regiões são as mais amenas do país, o que favorece a qualidade das uvas. Nessas condições, o metabolismo bioquímico da videira é mais lento e o ciclo vegetativo alonga-se. Como resultado, a planta lentamente sintetiza e estoca nas bagas teores elevados de compostos que conferem qualidade ao vinho (taninos, antocianinas, polissacarídeos, substâncias aromáticas, etc.), sob formas quimicamente estáveis.

2. Embora o clima das regiões de altitude seja úmido, a qualidade sanitária das uvas é impecável, sem que haja necessidade de tratamentos fitossanitários mais rigorosos que aqueles efetuados nas demais regiões vitivinícolas. As constantes brisas que sopram durante a primavera e o verão constituem-se em um importante agente de manutenção da sanidade, uma vez que contribuem para o ressecamento

projetos levaram em consideração a topografia, a exposição solar e as características químicas e físicas dos solos. Os investidores não mediram esforços econômicos, técnicos e humanos na busca da otimização dos fatores que contribuem para a qualidade da uva e do vinho. Do mesmo modo, equipamentos e conhecimentos enológicos os mais modernos têm sido utilizados na elaboração dos vinhos.

4. Uma competente estratégia de comunicação e marketing tem sido executada por produtores ou associações de produtores e posta a serviço da comercialização dos vinhos, explicando a formadores de opinião e consumidores os fatores naturais e humanos que levam à diferenciação qualitativa dos produtos.

5. Tem havido, por parte dos técnicos envolvidos nos projetos, intensa busca por informações e dados científicos, uma vez que as regiões, por serem novas, apresentam grandes desafios tecnológicos e nem sempre as tecnologias vitícolas e enológicas clássicas adaptam-se às suas particularidades.

Constata-se que os vinhos elaborados nas regiões de altitude apresentam, em sua maioria, características positivas, muitas delas singulares. As principais são: estrutura química complexa, riqueza e qualidade aromática, estabilidade da cor e acidez evidenciada por teores importantes dos ácidos málico e láctico. Este perfil traduz-se na harmonia e persistência das sensações olfativas e gustativas (ao mesmo tempo que são encorpados, os vinhos em especial os tintos - não são excessivamente tânicos, amargos ou adstringentes, o que os torna aptos ao consumo ainda jovens).

Os principais países vitivinícolas têm em comum pelo menos três fatores: a) diversidade de zonas de produção; b) diversidade de tipos de produtos, e; c) existência de vitivinicultores que dominam todas as variáveis que influenciam a qualidade da uva e do vinho. Esses fatores são essenciais para que uma parcela significativa dos vinhos neles produzidos tenha alta qualidade.

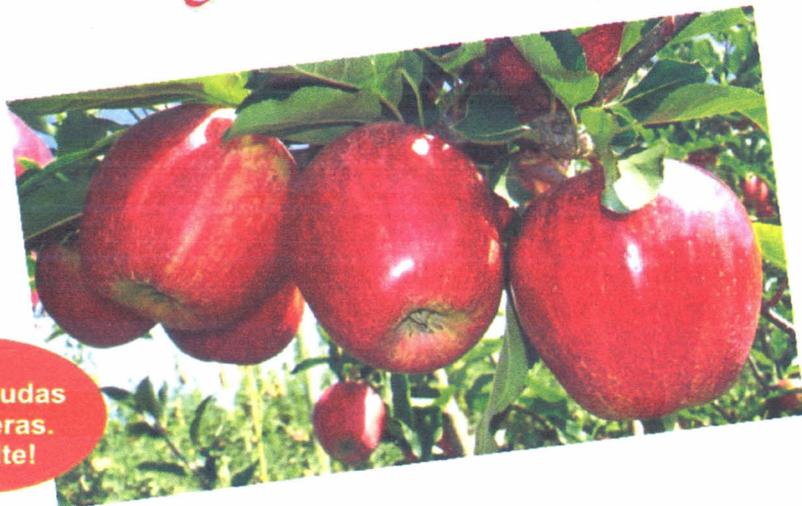
As novas regiões vitivinícolas brasileiras, junto à tradicional Serra Gaúcha, começam a formar um conjunto importante em diversidade, volume produzido e qualidade, devendo contribuir decisivamente para a evolução do status do Brasil como país vitivinícola. Nesse contexto, os vinhos finos de altitude, por sua qualidade e tipicidade diferenciadas, possuem papel de destaque e tendem a consolidar-se cada vez mais em um cenário de alta competitividade internacional, aquecimento global e

agente da manutenção da sanidade, uma vez que contribuem para o secamento rápido da uva após chuva, orvalho ou neblina. Esse fator, aliado às temperaturas fora da faixa ideal para o desenvolvimento de fungos, dificulta o crescimento destes e mantém a sanidade de folhas e frutos. Por fim, a insolação estival nas condições de altitude mantém o ambiente da videira em temperaturas cálidas, sem ser excessivas, preservando a acidez da uva e favorecendo a síntese de substâncias corantes e aromáticas.

3. Os vinhedos das regiões de altitude foram implantados recentemente. Os

busca por produtos de qualidade por parte de parcelas crescentes de consumidores.

O mercado exige. A RASIP tem. Maxi-Gala.



Temos mudas
de viníferas.
Consulte!

CELITO CRIVELLARO GUERRA
Pesquisador em enologia, Embrapa Uva e Vinho.
E-mail: celito@cnpuv.embrapa.br

Garanta o crescimento e precocidade de seu pomar com mudas de material genético superior. Visite pomares com mudas da RASIP e comprove.

viveiros
Rasip[®]

RASIP AGRO PASTORIL S.A.
BR-116, Km 33 - Distrito Industrial - Vacaria - RS
Fone: (54) 3231.4700 - Fax: (54) 3232.2872
Contato: Eng: Agr: Celso Zancan - zancan@rasip.com.br